



Macedonië

Струмички Ѓувеч - Strumički Ćuveč *Gyuvetch uit Strumica*

500 gr. rundergehakt
1 kopje (1 dl.) gekookte rijst
1 ui
1 snuf zwarte peper
¼ tl. zout
½ tl. paprikapoeder
1 el. paneermeel
1 ei

1 aubergine
12 okra's
1 grote ui
3 tenen knoflook
1 groene paprika
1 rode paprika
1 wortel
1 courgette
1 tomaat
1 tl. tomatenpuree
2 grote aardappelen
1 tl. zout
1 snuf zwarte peper
½ tl. scherp paprikapoeder
1 - 1½ dl. kippenbouillon
gehakte peterselie

Eerst maken we de gehaktballen. Snipper de ui zeer fijn en meng ze met het gehakt, zout en peper, broodkruim, rijst en het ei. Kneed het goed door en zet het een uurtje in de koelkast.

Snij de aubergine in de lengte doormidden. Snij met een mes een ruitpatroon in het vruchtvlees, bestrooi het met zout en laat het zo 20 minuten staan. Spoel ze dan onder koud water, laat ze goed uitlekken en dep ze droog. Snij de aubergine in hapklare stukken.

Maak de okra's schoon en zet ze een uurtje onder koud water.

Haal het gehakt uit de koelkast, verdeel het in vier stukken en kneed er afgeplatte ballen van. Verhit wat olie in een pan en bak ze aan beide kanten mooi goudbruin. Van binnen mogen ze rauw blijven. leg ze apart.



Macedonië

Snipper de ui en bak ze in het achtergebleven vet rustig uit tot ze lichtjes glazig wordt. Doe er nu de gehakte knoflook bij, de in repen gesneden groene en rode paprika en laat het eventjes verder gaan. Ondertussen snij je de wortel in schijfjes. Doe ze in de pan en bak het nog eens vijf minuutjes door. Nu mag de aubergine erbij, de in stukken gesneden courgette en tomaat en de tomatenpuree. Laat het 10 minuutjes rustig pruttelen.

Ondertussen schil je de aardappelen en snij je ze in stukken. Die mogen nu bij de groenten, samen met de warme kippenbouillon. Leg her de gehaktballen op, dek de pan af en laat het een kelin half uurjke zachtjes pruttelen. Nu gaan de okra's erbij. Het geheel moet zo ongeveer wat slordigjes met het kookvocht bedekt zijn. Is het te droog, doe er dan wat water bij. Laat het nog eens 20 minuten rustig koken.

Bestrooi de gyuvetch met gehakte peterselie en zet het op tafel.